

Bodegas Numanthia Numanthia (2011)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Numanthia
Nombre	Numanthia
Año	2012
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Categoría	Vino Tinto
Precio	34,95 €

CONDICIONES DE CONSUMO

Platos Grandes carnes, caza, arroces de montaña y carnes a la brasa.

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de	18 Meses
Info. sobre	Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección en viñedo de racimos en perfecto estado sanitario y en su momento óptimo de madurez. Vinificación: Fermentación durante 9 días con 2 bazuqueos diarios. Elaboración tradicional. 100% despalillado. Temperatura controlada entre 26 y 28°C. Maceración prolongada con los hollejos durante 25 días con bazuqueos suaves. Envejecimiento: Crianza en barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Trasiegos cada 4 meses. Embotellado: Embotellado en julio de 2013.

VINEYARD



Bodegas Numanthia Numanthia (2011)

Tierra Viñedos situados en Valdefinjas y Toro, con orientación sur-suroeste y ubicados a una altitud media de 700 metros.
Superficie: 49 hectáreas.
Edad: Edad media de 30 a 35 años.
Suelo: Arenoso sobre subsuelo de arcilla.
Clima: Continental con influencia atlántica.

CATAS (2)

Fecha **28 de marzo de 2017**

Catador Curso De Cata

Puntuación 91.0

Notas En este caso la añada es la correspondiente al 2012. En este caso nos pareció algo inferior al que probamos anteriormente del 2011. Muy parecido a los grandes reservas riojanos .

Visual Picota madura corazón negro con ribete rojo tirando a tejs

Olfato Intensa complejidad aromatica, con aromas a chocolate, ahumados, fruta negra madura, bayas del bosque, Especiado a pimientoa y laurel, tabaco. Con el paso evoluciona a cuero viejo.

Boca Entrada potente, con mucho cuerpo y rquilibrado
Acidez correcta y taninos muy sedosos.

En el paso predominan las notas a cuero con alguna arista de cuadra.
Persistencia alta

Fecha **25 de noviembre de 2015**

Catador Yo

Puntuación 98.0

Visual Rojo oscuro brillante y profundo, con intensos reflejos rubí.

Olfato Intensamente aromático con destacada presencia de frutas negras, principalmente arándanos y grosellas negras, potente y concentrado. Poco a poco va abriendo a notas especiadas de pimienta negra y clavo y a notas tostadas procedentes de la madera. Al agitar va saliendo aromas de tabaco de pipa, cacao, nuez moscada, caramelo de café con leche. Sensaciones muy sólidas y elegantes

Boca En boca tiene una entrada untuosa, intensa y vigoroso con una asombrosa estrecura.

El pase es largo casi eterno con una gran expresión frutal, notas minerales, empireumaticos , principalmente cacao y madera de cedro. Taninos presentes, maduros pero muy agradables, buena acidez El postgusto destacan hojas de tabaco y toques balsámicos. Una gran persistencia, muy larga y elegante.

Ante todo ello no nos queda más remedio que hincar la rodilla ante esta joya enologica.

Bodegas Numanthia Numanthia (2011)

BOTELLAS SACADAS (1)

25/11/15	Precio de	40,00 €		25/11/15	Consumido		
----------	-----------	---------	--	----------	-----------	--	--

